



PRIMOAMORE S.R.L.

Sede legale: C.da Piana Romana, snc - 90010 Lascari (PA) Italy
Stabilimento: C.da Porracina, snc - 98070 Pettineo (ME) Italy
Tel.: +39 0921 446623 - info@olioprimamore.it - www.olioprimamore.it
Partita IVA / Codice Fiscale: IT 06364820826
Capitale Sociale: € 1.000.002,00 i.v. - Reg. Imprese Palermo - REA nr. 316510
Codice Univoco: SUBM70N - PEC: tmclascari@pec.it



SCHEDA TECNICA · TECHNICAL DATA SHEET

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE PRIMOAMORE LT 3

SUNFLOWER OIL PRIMOAMORE LT 3

OLIO GIRASOLE PRIMOAMORE LT 3



CODICE · Code **OSC.GIRAPA3**
REVISIONE · Revision **Rev. 1.3**
DATA · Date **12/03/2026**
EAN **8056147670745**

01 Identificazione Product identification

Denom. comm. **OLIO DI SEMI DI GIRASOLE** Denom. legale **Olio di semi di girasole,**
Trade name **PRIMOAMORE LT 3** Legal name **descrizione_completa:**
SUNFLOWER OIL PRIMOAMORE LT 3
Codice art. **OSC.GIRAPA3** Marchio **PRIMOAMORE**
Article code Brand
Categoria **SEMI** Formato **3 Lt**
Category Net content

EAN-13 · UNITÀ DI VENDITA sale unit

ITF-14 · CARTONE shipping case



8056147670745



08056147670745

02 Descrizione Description

Olio vegetale alimentare da semi di girasole (*Helianthus annuus*), raffinato.
Adatto a cottura e preparazione alimenti.

03 Ingredienti Ingredients

Olio di semi di girasole

Sunflower seed oil

04 Allergeni Allergens

Cereali / Glutine Cereals / Gluten	ASSENTE · Absent	Crostacei Crustaceans	ASSENTE · Absent
Uova Eggs	ASSENTE · Absent	Pesce Fish	ASSENTE · Absent
Arachidi Peanuts	ASSENTE · Absent	Soia Soybeans	ASSENTE · Absent
Latte e derivati Milk	ASSENTE · Absent	Frutta a guscio Tree nuts	ASSENTE · Absent
Sedano Celery	ASSENTE · Absent	Senape Mustard	ASSENTE · Absent
Semi di sesamo Sesame seeds	ASSENTE · Absent	Solfiti / SO ₂ Sulphites	ASSENTE · Absent
Lupini Lupin	ASSENTE · Absent	Molluschi Molluscs	ASSENTE · Absent

Allergeni dichiarati ai sensi del Reg. UE 1169/2011, All.
II. · Allergens declared pursuant to EU Reg. 1169/2011, Annex II.

05 Organolettiche Organoleptic

Aspetto Appearance	Sostanza oleosa limpida Oily substance, clear
Colore Colour	Giallo dorato chiaro Light golden yellow
Consistenza Consistency	Liquida a 20 °C Liquid at 20 °C
Odore Smell	Leggero, neutro, tipico degli oli vegetali raffinati Light, neutral, typical of refined vegetable oils
Sapore Taste	Delicato, quasi impercettibile Delicate, almost imperceptible

06 Caratteristiche chimico-fisiche Chemical & physical

PARAMETRO Parameter	VALORE / LIMITE Value / limit	METODO Method
Acidità libera (espressa in acido oleico) · Free acidity (as oleic acid)	≤ 0,8 % m/m	COI/T.20/Doc. 24
Numero di perossidi · Peroxide value	≤ 20 meq O ₂ /kg	COI/T.20/Doc. 35
Esame spettrofotometrico K232 · Spectrophotometric examination K232	≤ 2,5 -	COI/T.20/Doc. 19
Esame spettrofotometrico K268 (K270) · Spectrophotometric examination K268 (K270)	≤ 0,22 -	COI/T.20/Doc. 19
Esame spettrofotometrico delta-K · Spectrophotometric examination delta-K	≤ 0,01 -	COI/T.20/Doc. 19
Contenuto etil esteri (FAEE) · Ethyl esters content (FAEE)	≤ 35 mg/kg	COI/T.20/Doc. 28
Stigmastadieni · Stigmastadienes	≤ 0,05 mg/kg	COI/T.20/Doc. 11
Umidità e sostanze volatili · Moisture and volatile matter	≤ 0,2 % m/m	Reg. UE 2568/91 All. V
Polifenoli totali (idrossitiroso) · Total polyphenols (hydroxytyrosol)	≥ 250 mg/kg	COI/T.20/Doc. 29
Tocoferoli totali (vitamina E) · Total tocopherols (vitamin E)	150–300 mg/kg	ISO 9936

07 Altre caratteristiche chimico-fisiche Other chemical & physical

PARAMETRO Parameter	VALORE / LIMITE Value / limit	METODO Method
Cere · Waxes	≤ 250 mg/kg	COI/T.20/ Doc.18
Materia insaponificabile · Unsaponifiable matter	≤ 1,5 % m/m	ISO 18609
Indice di rifrazione (a 20 °C) · Refractive index (at 20 °C)	1,4677–1,4705	ISO 6320
Indice di iodio (Wijs) · Iodine value (Wijs)	75–94 g I ₂ /100g	ISO 3961
Indice di saponificazione · Saponification value	184–196 mg KOH/g	ISO 3657
Densità relativa (a 20 °C) · Relative density (at 20 °C)	0,91–0,916 g/ ml	ISO 6883
Steroli totali · Total sterols	≥ 1000 mg/kg	COI/T.20/ Doc.26
beta-sitosterolo apparente (% steroli) · Apparent beta-sitosterol (% sterols)	≥ 93 %	COI/T.20/ Doc.26

08 Profilo acidi grassi Fatty acid profile

C14_0 · Acido miristico (C14:0)	≤ 0,03 %
C16_0 · Acido palmitico (C16:0)	7,5–20 %
C16_1 · Acido palmitoleico (C16:1)	0,3–3,5 %
C17_0 · Acido eptadecanoico/margarico (C17:0)	≤ 0,4 %
C17_1 · Acido eptadecenoico (C17:1)	≤ 0,6 %
C18_0 · Acido stearico (C18:0)	0,5–5 %
C18_1 · Acido oleico (C18:1) - omega 9	55–83 %
C18_2 · Acido linoleico (C18:2) - omega 6	2,5–21 %
C18_3 · Acido linolenico (C18:3) - omega 3	≤ 1 %
C20_0 · Acido arachidico (C20:0)	≤ 0,6 %
C20_1 · Acido eicosenoico/gondoico (C20:1)	≤ 0,5 %
C22_0 · Acido behenico (C22:0)	≤ 0,2 %
C24_0 · Acido lignocerico (C24:0)	≤ 0,2 %

09 Valutazione organolettica (panel test) Sensory evaluation (panel test)

PARAMETRO Parameter	VALORE / LIMITE Value / limit	METODO Method
Mediana del difetto · Median of defect	≤ 0 mediana ≤ 0 median	COI/T.20/Doc.15
Mediana del fruttato · Median of fruity attribute	2–8 mediana 2–8 median	COI/T.20/Doc.15
Mediana amaro · Median of bitter attribute	1–6 mediana 1–6 median	COI/T.20/Doc.15
Mediana piccante · Median of pungent attribute	1–6 mediana 1–6 median	COI/T.20/Doc.15

10 Contaminanti Contaminants

PARAMETRO Parameter	VALORE / LIMITE Value / limit	METODO Method
Benzo(a)pirene · Benzo(a)pyrene	≤ 2 ug/kg	Reg. UE 2023/915
Somma IPA (4 idrocarburi policiclici aromatici)	≤ 10 ug/kg	Reg. UE 2023/915
Aflatossina B1 · Aflatoxin B1	≤ 2 ug/kg	Reg. UE 2023/915
Ocratossina A · Ochratoxin A	≤ 5 ug/kg	Reg. UE 2023/915
Piombo (Pb) · Lead (Pb)	≤ 0,1 mg/kg	Reg. UE 2023/915
Arsenico (As) · Arsenic (As)	≤ 0,1 mg/kg	Reg. UE 2023/915
Mercurio (Hg) · Mercury (Hg)	≤ 0,1 mg/kg	Reg. UE 2023/915
Cadmio (Cd) · Cadmium (Cd)	≤ 0,1 mg/kg	Reg. UE 2023/915
MOSH (idrocarburi minerali saturi) · MOSH (saturated mineral oil hydrocarbons)	≤ 4 mg/kg	EN 16995
MOAH (idrocarburi minerali aromatici) · MOAH (aromatic mineral oil hydrocarbons)	≤ 1 mg/kg	EN 16995
Idrocarburi policiclici aromatici (IPA) · Polycyclic aromatic hydrocarbons (PAH)	≤ 2 ug/kg	Reg. UE 2023/915
Residui antiparassitari · Pesticide residues		Reg. CE 396/2005 (LMR)

11 Dichiarazione nutrizionale Nutrition declaration

Informazioni nutrizionali · Nutrition Facts	
100 ml	
Energia · Energy	824 kcal
Grassi Fat	91,6 g
di cui saturi of which saturates	10,3 g
di cui monoinsaturi of which monounsaturates	23,5 g
di cui polinsaturi of which polyunsaturates	57,8 g
Fibre	0 g
Reg. (UE) n. 1169/2011 — All. XV	

17 Confezionamento e logistica Packaging & logistics

12 Conservazione Storage

Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce diretta del sole e da fonti di calore, in confezione originale ben chiusa. Temperatura consigliata 15-20°C.

Store in a cool, dry place, away from direct sunlight and heat sources, in the original tightly closed container. Recommended storage temperature 15-20°C.

13 Durata · TMC Shelf life

24 mesi dalla data di confezionamento

18 months from packaging date

14 Modalità d'uso Directions for use

Richiudere bene il tappo dopo l'uso. Evitare sbalzi termici e contatto con l'aria prolungato per preservare le caratteristiche organolettiche del prodotto. Una volta aperta la confezione, si consiglia di consumare il prodotto entro un periodo ragionevole. Denominazione legale: Olio di semi di girasole. Origine: Per gli oli vegetali raffinati non è obbligatoria l'indicazione dell'origine geografica (Reg. UE 1169/2011). Il prodotto proviene principalmente da raffinerie comunitarie certificate. Descrizione tecnica: Olio ottenuto dalla raffinazione dei semi di girasole (*Helianthus annuus* L.), tramite processo di estrazione e successiva raffinazione che elimina impurità, acidi grassi liberi in eccesso e componenti indesiderati, garantendo un prodotto limpido, di colore giallo dorato, con sapore neutro e leggero, adatto a molteplici usi in cucina. Marketing (IT): Olio di semi di girasole Primoamore: leggerezza e versatilità per la cucina di ogni giorno. Grazie al suo gusto delicato e neutro, si presta perfettamente alla preparazione di frittiture croccanti e dorate, alla realizzazione di maionese e salse fatte in casa, e alla cottura di ogni pietanza senza alterarne il sapore. Un alleato pratico e affidabile in formato conveniente da 3 litri, ideale per famiglie e per chi ama cucinare senza rinunciare alla qualità. Utilizzi: frittiture, condimento di preparazioni cotte, base per maionese e salse, cottura al forno e in padella. Abbinamenti: perfetto con verdure pastellate, pesce fritto, dolci da forno, impasti e preparazioni che richiedono un olio dal gusto neutro. Dichiarazioni: prodotto vegano, non contiene glutine. Non certificato biologico, halal o kosher salvo diversa indicazione da parte del produttore. Allergeni: assenti (nessun allergene tra quelli previsti dal Reg. UE 1169/2011 risulta presente in questo prodotto in condizioni normali di produzione). Analisi: si rimanda ai valori riportati nel certificato di analisi di lotto e ai parametri normativi di categoria (SEMI - olio di girasole raffinato) per acidità, indice di perossidi e altri parametri chimico-fisici, non riportabili in questa sede. Shelf life: da definire in base a dati produttivi/certificazione interna.

Close the cap tightly after use. Avoid temperature fluctuations and prolonged exposure to air to preserve the product's organoleptic characteristics. Once opened, consume within a reasonable period of time. Legal name: Sunflower seed oil. Origin: For refined vegetable oils, indication of geographical origin is not mandatory (EU Reg. 1169/2011). The product mainly comes from certified EU refineries. Technical description: Oil obtained from the refining of sunflower seeds (*Helianthus annuus* L.), through an extraction process followed by refining that removes impurities, excess free fatty acids and undesired components, resulting in a clear, golden-yellow product with a light, neutral flavor, suitable for multiple culinary uses. Marketing (EN): Primoamore sunflower seed oil: lightness and versatility for everyday cooking. With its delicate, neutral taste, it is perfect for crispy, golden frying, for homemade mayonnaise and sauces, and for cooking any dish without altering its flavor. A practical and reliable ally in a convenient 3-liter format, ideal for families and anyone who loves cooking without compromising on quality. Uses: frying, seasoning of cooked dishes, base for mayonnaise and sauces, oven and pan cooking. Pairings: perfect with battered vegetables, fried fish, baked goods, doughs and preparations requiring a neutral-tasting oil.

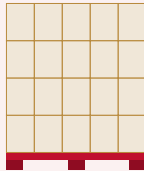
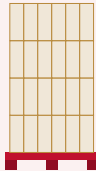
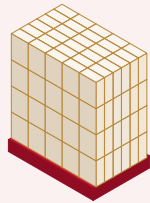
15 Origine materie prime Raw material origin

Per gli oli vegetali raffinati non e' obbligatoria l'indicazione dell'origine geografica (Reg. UE 1169/2011). Il prodotto proviene principalmente da raffinerie comunitarie certificate. Mainly EU refineries (refined vegetable oils).

16 Certificazioni Certifications

✓ Vegan ✓ Origine vegetale · Plant origin — Biologico · Organic — Kosher

— Halal

UNITÀ DI VENDITA (PZ) · Sale unit (pc)									
CONTENITORE Container			TAPPO Cap	CAPACITÀ Capacity	PESO NETTO Net weight	PESO LORDO Gross weight	LARGHEZZA Width	LUNGHEZZA Length	ALTEZZA Height
PET · Checkers in pet Antirabbocco · Drip-stop No · Termocapsula · Heat-shrink No · Collarino · Neck tag No			Plastica · Plastic	3 L	2,76 kg	3 kg	120 mm	120 mm	320 mm
CARTONE MASTER · Master case									
TIPO Type	PZ/CARTONE Pcs/case	LUNGHEZZA Length	LARGHEZZA Width	ALTEZZA Height	PESO LORDO Gross weight	ITF-14			
Fardello termoretraibile	2	24 cm	12 cm	32 cm	6 kg	08056147670745			
PALLETTIZZAZIONE · Palletisation									
CONFIGURAZIONE Configuration	PALLET	PZ/CART. Pcs/case	CART./STRATO Cases/layer	STRATI Layers	CART./PALLET Cases/pallet	PZ/PALLET Pcs/pallet	ALTEZZA Height	PESO LORDO Gross weight	
★ Fardello termoretraibile	EPAL 80×120 120×80 cm	2	30	4	120	240	142,4 cm	745 kg	
★ Fardello termoretraibile EPAL 80×120 30 × 4 cart./strato × strati · cases/layer × layers · 5×6									
	FRONTE · LATO LUNGO · Front · long side								
	FIANCO · LATO CORTO · Side · short side								
						3D			

18

Dichiarazioni regolatorie

Regulatory declarations

Sostanze allergeniche e celiachia · Allergenic substances and coeliac disease
 Gli allergeni eventualmente presenti sono indicati in etichetta in conformità al Reg. (UE) 1169/2011 (Allegato II).
 Any allergens present are declared on the label in accordance with Reg. (EU) 1169/2011 (Annex II).
 Reg. (UE) 1169/2011, All. II · Reg. (UE) 828/2014

Radiazioni ionizzanti · Ionising radiation
 Il prodotto e i suoi ingredienti non sono stati sottoposti a trattamento con radiazioni ionizzanti.
 The product and its ingredients have not been treated with ionising radiation.
 D.Lgs. 30/2001 · Dir. 1999/2/CE

Additivi e aromi · Additives and flavourings
 Il prodotto non contiene additivi né aromi aggiunti. Eventuali additivi/aromi impiegati sarebbero conformi ai Reg. (CE) 1333/2008 e 1334/2008.
 The product contains no added additives or flavourings. Any additives/flavourings used would comply with Reg. (EC) 1333/2008 and 1334/2008.
 Reg. (CE) 1333/2008 · Reg. (CE) 1334/2008

Organismi geneticamente modificati (OGM) · Genetically modified organisms (GMOs)
 Il prodotto non contiene OGM e non è ottenuto da OGM; non soggetto a etichettatura ai sensi dei Reg. (CE) 1829/2003 e 1830/2003.
 The product is GMO-free and not produced from GMOs; not subject to labelling under Reg. (EC) 1829/2003 and 1830/2003.
 Reg. (CE) 1829/2003 · Reg. (CE) 1830/2003

19

Immagini del prodotto

Product images



PRODOTTO
 Product

Olio di semi di girasole 3L Fronte
 Olio di semi di girasole 3L Front

N.	DATA	APPROVAZIONE ·	DOC.
REVISIONE ·	EMISSIONE ·	Approved by	
Revision	Issue date		
Rev. 1.3	12/03/2026	Andrea Calantoni	OSC.GIRAPA3



 P.IVA: 06364820826

Andrea Calantoni · Responsabile Qualità · Quality Manager
 Firma apposta a sistema · Digitally applied signature